



Die Burschen haben alle Zutaten für die Jause beisammen. Darüber freuen sich Andreas (v. l.), Noah, Emre, David, Lukas, Tobias, Stefan sowie Tamara Stolzlechner (M.) und Simone Sommerauer von avos (r.).



Simone Sommerauer gibt Noah Wiegetipps.

BILDER: KABÖ

„Wo ist denn die Avocado?“

Die Drittklassler der NMS Henndorf hatten einen Auftrag. Sieben Burschen wurden mit einer Einkaufsliste ins Geschäft geschickt, um für die gesunde Jause möglichst regionale und Bio-Lebensmittel in den Korb zu füllen.

HENNDORF. Der rote Einkaufskorb war schon fast voll, doch „wo bitte ist die Avocado, und Petersilie und Minze fehlen uns auch noch“. Nach einer kleinen Runde im Spar-Geschäft fanden die vier Burschen der ersten Einkaufsgruppe bis auf die Minze, die leider noch nicht vorrätig war, all die Lebensmittel auf der Liste. Die sieben 12- bis 13-jährigen Schüler der 3b hatten sichtlich Spaß an ihrer Aufgabe, Obst, Gemüse, Brot, harte Eier, Milchprodukte und Putenschinken für ihre gesunde Osterjause einzukaufen. Insgesamt kamen 20 Schüler in den Genuss, mit Klassenlehrerin Tamara Stolzlechner und Simone Sommerauer, Gesundheitsreferentin von Avos (Arbeitskreis für Vorsorgemedizin), einkaufen zu gehen.

„Wir kaufen lieber ein unverpacktes Landbrot, weil's gesünder ist“, sagt Lukas. Und der Sauerrahm? Eigenmarke oder lieber doch ein anderer? Die Wahl fällt auf den „anderen“. Die Burschen achteten auf Regionalität, wenig bis keine Verpackung, und auf Bio-Qualität. „Natürlich spielt auch der Preis eine Rolle“, sagen sie. Aufs Geld geschaut haben sie bei den Produkten und griffen auch zu Aktionsware.

Absichtlich standen auf dem weißen Einkaufszettel auch Erdbeeren drauf. „Hier müssen die Schüler auf den Preis achten sowie aufs Herkunftsland“, sagt

Stolzlechner. Grödiger Schüler waren bereits im Herbst 2016 aufgerufen, ihre Zutaten für eine gesunde Jause zu kaufen. „Danach wurde darüber diskutiert, warum man zu welchen Produkten greift“, sagt Sommerauer. Einkaufen geht Lukas auch in seiner Freizeit öfter mit seinem Bruder oder seiner Mutter. „Wir müssen ab und zu einkaufen gehen. Das freut uns überhaupt nicht“, sagen Emre und Noah.

Beim Einkaufstraining, das vom Avos in den „Gesunden Gemeinden“ initiiert und begleitet wird, soll vermittelt werden, worauf beim Einkaufen geachtet werden soll. Allen voran sollten die Lebensmittel möglichst saisonal und regional sein. „Es ist wichtig, die Schülern wissen zu lassen, wann etwas bei uns wächst und warum der weite Transport von Lebensmitteln schlecht ist“, sagt Sommerauer. Oft spielt bei den Kindern auch der Preis eine Rolle in der Entscheidung für oder gegen Bioprodukte. „Bio ist also nicht immer das Muss, eher je nach Möglichkeit“, sagt sie.

Die Klassenlehrerin war sehr zufrieden mit dem Einkauf „ihrer“ Buben, auch deshalb, weil sie das Obst ohne Plastiksackerl in den Korb legten. Zurück in der Schulküche legten die Schüler los und bereiteten mit ihrem Einkauf einen geschmackigen Avocado- und Bärlauchaufstrich zu. kabö

Holz im Garten – ein echter Hingucker

Ob für Fassade, Terrasse oder Hochbeet

Das Säge- und Hobelwerk Lohmühle in Faistenau ist der Profi für Gestaltung mit Holz in der Region.

Angeboten werden Hölzer für Terrassen, Fassaden oder auch Zäune in verschiedenen Verarbeitungen mit innovativen Oberflächen. Die Terrassen und Fassaden sind langlebig, pflegeleicht und optisch ein echter Hingucker. Auch ein individueller Längenschnitt ist kein Problem.

Besonders preisgünstig ist derzeit das Hochbeet um nur

€ 249,- (Aktion bis Ende Mai), das sowohl als Bausatz wie auch als Material zum Selberbauen erhältlich ist.

Neu im Sortiment sind die Eichen-Fertigparkett-Landhausdielen in verschiedenen Oberflächen zum Einführungspreis von € 42,90 inkl. MWSt. pro m².

Säge- und Hobelwerk Lohmühle GmbH

Lohmühle 12
5324 Faistenau
0664/225 26 28

Geöffnet: Mo.–Do. 7.30–12 & 13–17 Uhr, Fr. 7.30–12 & 13–16 Uhr, Sa. 8–12 Uhr oder nach Terminvereinbarung
www.lohmuehle.at



BILD: LOHMÜHLE

ANZEIGE